hornos rotativos

Techno ENERGY







Perfecto equilibrio entre tecnología y diseño



Originalidad y prestaciones

Un horno de diseño elegante que permite obtener la síntesis perfecta entre belleza, eficiencia y modernidad.

La serie **Techno** está disponible en las tres versiones ACTIVE, LOGIC y ENERGY para satisfacer las necesidades de facilidad de uso, aprovechamiento excelente del espacio y ahorro energético.

En el horno **Techno** la belleza se vuelve practicidad a través de la combinación de líneas limpias para obtener un perfecto equilibrio entre forma y funcionalidad.

Techno es una inversión hecha para durar, fabricada con cuidado artesanal, diseñada y realizada totalmente en Italia.

Tecnología y fiabilidad son las características distintivas de Mondial Forni, que desde hace más de 60 años está a su lado.



Diseño y cuidado artesanal

Los hornos de la serie Techno muestran en los detalles el vínculo esencial entre la solidez de los componentes y la calidad del producto, como por ejemplo la manilla de acero inoxidable de gran tamaño que permite un agarre siempre seguro y ergonómico.

Techno ENERGY está disponible en la versión RSX (excepto el modelo 80120) con acceso lateral y trasero del quemador (resistencias) o en la versión FSX con acceso frontal, la solución ideal que permite apoyar el horno en los tres lados. .

El modelo Techno 80120 es el horno rotativo ideal para la carga simultánea de dos carros, que une a la calidad de la cocción una elevada capacidad de producción.

RSX **FSX** **FSX (dos carros)**

















Visión perfecta

La limpieza es sencilla y rápida con el cristal que se puede abrir en libro para tener una perfecta visión del producto durante la cocción.
La iluminación colocada en la puerta permite la rápida sustitución de las bombillas.

Función SPEED DRY
Productos siempre crujientes

La “**función SPEED DRY**” garantiza una evacuación del vapor (y, por lo tanto, de la humedad en la cámara) un 70% más rápida que el sistema utilizado de serie, obteniendo así productos más crujientes.

Gestión recetas con USB

Está disponible de serie, en el panel frontal, un puerto USB 2.0. De esta manera, se pueden fácil y rápidamente transferir, de un horno a otro, tanto los datos relativos a las recetas de cocción como las actualizaciones software.

Il controllo iCOD-2

BIENVENIDOS A LA ERA TÁCTIL

El sistema de control iCOD-2 es mucho más que un simple panel de mando:

representa un sistema completo de gestión del horno que le ayudará a reducir costes de funcionamiento y hacer que su taller sea cada vez más eficiente.

Gracias a la pantalla en color táctil, basta con un simple toque para entrar en una nueva forma de gestionar su horno Techno ENERGY





Uso sencillo e inmediato.

Navegar por los diferentes menús y utilizar las múltiples funciones es tan fácil e intuitivo que no necesitará ni siquiera leer el manual de instrucciones. Siempre están disponibles en su idioma botones de "información" para tener inmediatamente lo que necesita cuando lo necesita. Además, gracias a la gestión de las imágenes, la elección de la receta que desea utilizar es sencilla e inmediata para todos los usuarios.

Adecuado a todas las necesidades

Se pueden programar hasta 200 recetas y, para cada una de ellas, hasta 10 fases de cocción. Para cada receta también se puede programar el arranque del ventilador y el del vapor para obtener la máxima flexibilidad de uso, útil, por ejemplo, con productos delicados o con elevado porcentaje de agua en la mezcla. Si por el contrario desea utilizar rápidamente el horno siempre puede utilizar el práctico "programa manual".

Siempre más funciones

Puede programar 2 encendidos / 2 apagados automáticos diarios con la correspondiente receta, o definir un tiempo de cocción adicional de la receta en curso: todo es fácil y rápido gracias a una tecnología amiga. Puede gestionar varios niveles de contraseña en función de los usuarios que utilizan el horno y programar el temporizador de las luces para no consumir energía inútilmente.

Producción más eficiente

En el "menú aplicaciones" siempre están disponibles datos de producción de su horno, para conocer por ejemplo la frecuencia de cocciones completas/parciales para cada programa memorizado. De esta forma, por ejemplo, tiene un control indirecto de las ventas o puede programar mejor las compras de las materias primas, o mejorar su ciclo de producción.

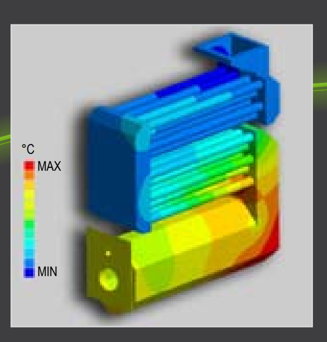


Es el momento de consumir menos!

Máxima eficiencia

El nuevo intercambiador de acero inox. garantiza rendimientos superiores al 90%(*) permitiendo así la reducción del consumo.

(*) valor obtenido con protocolo de medición Mondial Forni



Más estanqueidad

Juntas especiales de acero inox. y goma silicónica garantizan una larga duración, evitan el aplastamiento provocado por golpes accidentales y permiten la máxima estanqueidad del vapor en todo el perímetro de la puerta, reduciendo el gasto energético.





Cristales termoreflectantes
Una barrera hacia el exterior

De serie están instalados en la puerta cristales dobles termoreflectantes con cámara de aire, mezclados con óxidos metálicos. Gracias a estos cristales especiales, se reducen las pérdidas de calor hacia el exterior con un ahorro del consumo de alrededor del 3,5 % respecto a una solución tradicional.



"Dynamic fan"

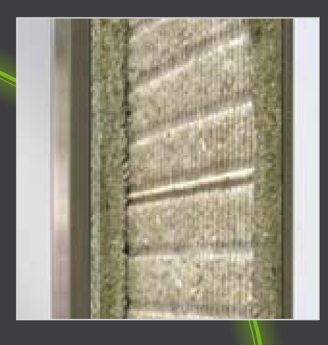
Mediante la gestión optimizada del ventilador del aire de cocción, se reduce el impacto en el consumo global del horno. Con la apertura de la puerta o durante la distribución de vapor se produce normalmente un enfriamiento del horno debido a la entrada de aire frío en la cámara de cocción o al vapor que llena el intercambiador de calor. En estas situaciones, la función "DYNAMIC FAN" reduce al mínimo el intercambio térmico entre el exterior y el interior, evitando la caída de la temperatura y limitando por lo tanto el consumo de energía para restablecer el equilibrio térmico. La función "DYNAMIC FAN" actúa también de manera inteligente reduciendo el tiempo de funcionamiento del ventilador fuera de los ciclos de cocción, garantizando la temperatura configurada con la mínima energía necesaria.

el gesto de hoy...

"Steamer control"

La generación de vapor en el horno representa aproximadamente el 25% del consumo total.
Por lo que un uso inteligente de la misma permite una reducción de los costes de funcionamiento.
La función "Steamer control" le avisa cuando la vaporera está a la temperatura correcta y preparada para distribuir vapor, o si existen anomalías como la presencia de cal que reduce su eficacia.





Aislamiento constante

Una doble capa de colchón de lana de roca de elevada densidad (100 kg/m^3) envuelve el perímetro del horno evitando los puentes térmicos y garantizando el máximo aislamiento térmico y su constancia en el tiempo, contribuyendo así a un mayor ahorro energético.





"Hood control"

Este dispositivo señala la posible presencia de vapor en el ambiente, debido al funcionamiento incorrecto del aspirador de la campana o a una estanqueidad reducida de las juntas de la puerta (por ejemplo, a causa de su desgaste con el paso del tiempo). De esta manera podrá detectar los posibles funcionamientos incorrectos antes de que estos puedan tener un impacto negativo en el proceso de cocción y en el presupuesto.



"Recovery time" & "botón sleep"

Por qué tener el horno encendido cuando no se utiliza y gastar inútilmente?
La "función SLEEP" permite definir el apagado automático del horno después de un tiempo establecido sin utilizarlo, favoreciendo el ahorro energético.
La "función RECOVERY TIME" calcula y muestra, en la pantalla del panel de control, el tiempo necesario para que el horno, desde el estado de stand-by, alcance el último valor de la temperatura de cocción configurada.
Así ya no será necesario dejar el horno en funcionamiento sin cocciones en curso; tendrá la libertad de apagarlo reduciendo los costes de funcionamiento, con el total conocimiento del tiempo necesario para la recuperación de la temperatura a la que tendrá que hornear, en función de su ciclo de trabajo.

...es el resultado de mañana

La gama ENERGY

Techno 4676

RSX FSX

Techno 6080

RSX FSX

Características de fabricación

- Frontal y revestimiento lateral de serie de acero inox.
- Campana y aspirador de acero inox. y válvula descarga vapores servoaccionada
- Aislamiento con colchones de lana de roca de densidad constante
- Intercambiador de calor y cámara de combustión de alto rendimiento de acero inox.
- Resistencias eléctricas protegidas alimentadas de manera diferenciada (ver. eléctrica)
- Cámara de cocción de acero inox. con compuertas para la regulación flujo aire [a]
- Pavimento plano de fácil limpieza
- Rampa de acceso de acero inox. con inclinación moderada
- Unidad de rotación del carro con motorreductor y limitador de par precalibrado.
- El sistema de elevación es manual con gancho [b] [d]
- Puerta de cierre con dos cristales templados con cámara de aire: el cristal externo se puede abrir en libro para una limpieza fácil, cristal doble termoreflectante con óxidos metálicos
- Juntas puerta de acero inox. y goma silicónica resistente al calor, al envejecimiento y a los golpes
- Apertura puerta de serie con bisagras a la derecha
- El cuadro de mandos se puede abrir frontalmente (cuadro de potencia adicional para versión eléctrica)
- Sistema de accionamiento y control táctil con pantalla en color iCOD-2

[a] dos presiones para el modelo 80120

[b] la plataforma es de serie para el modelo 80120

Techno 80100

Techno 80120

RSX

FSX

FSX



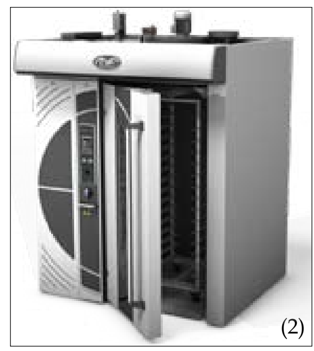


- Vapor ampliado
- Contador de litros
- Función "SPEED DRY"
- Función "DYNAMIC FAN"
- Función "HOOD CONTROL"
- Función "STEAMER CONTROL"


(1)

Opcionales disponibles

- Protección cristal y porta guantes (1)
- Plataforma [(b)]
- Elevación automática [(d)]
- Apertura puerta con bisagra a la izquierda [(c)] (2)
- Extracción lateral derecha del quemador/resistencias (versión RDX)[(d)]
- Aspirador vapor a 1400 r.p.m.
- Pantalla externa para tiempo y temperatura
- GPC boiler
- Avisador acústico adicional


(2)

(c) en el modelo 80120 la puerta con las bisagras a la izq. está disponible sólo con el uso de carros 6080 (lado hornada 80)

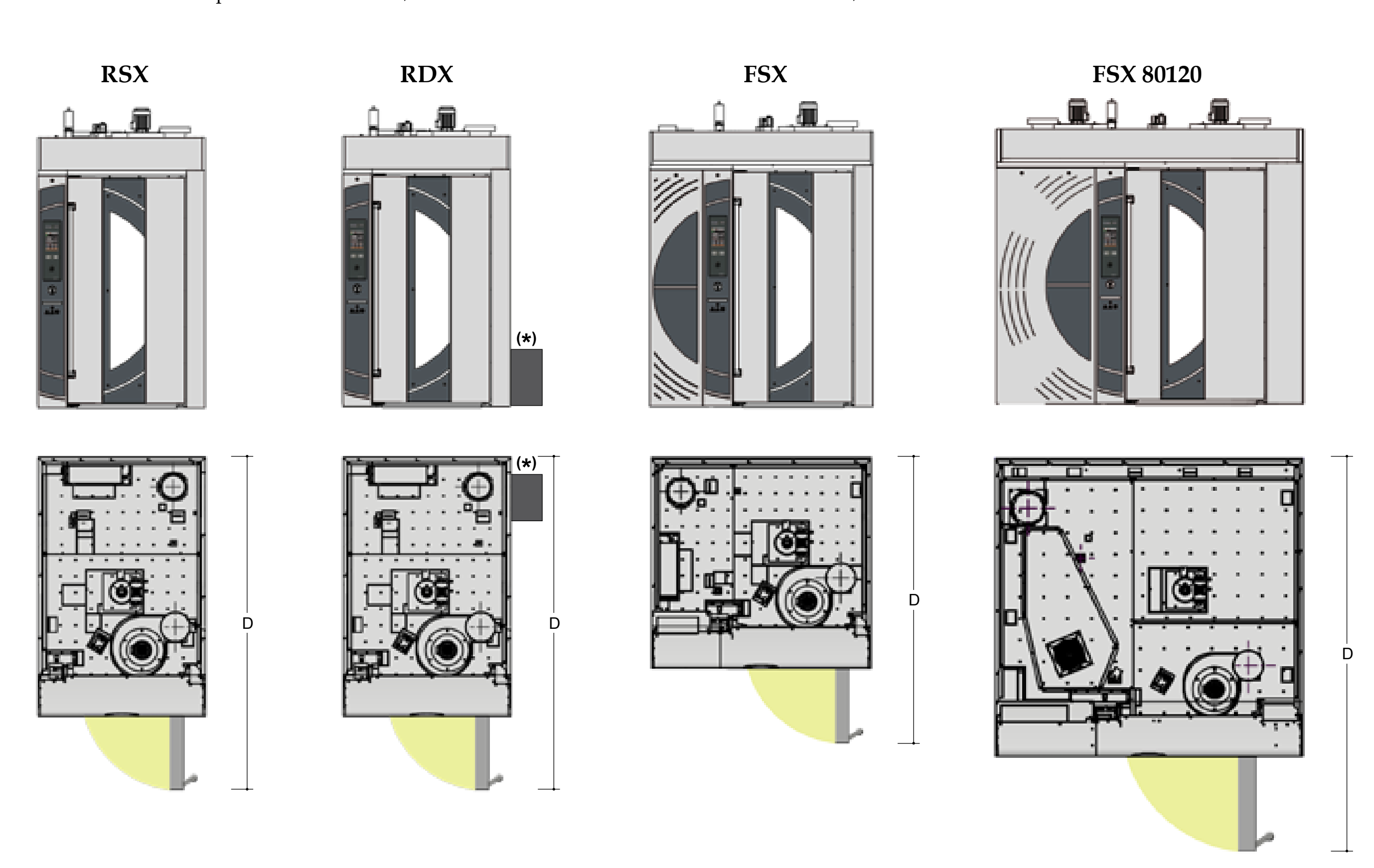
(d) no disponible para el modelo 80120

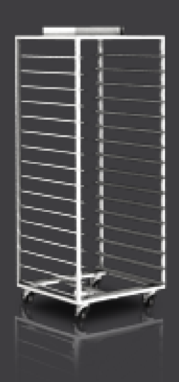
Datos técnicos



modelos hornos Techno			4676			6080			80100			80120
			RSX	RDX	FSX	RSX	RDX	FSX	RSX	RDX	FSX	FSX
DIMENSIONES EXTERIORES (cm)		A	123	123(*)	167	142	142(*)	186	157	157(*)	201	259
		B	177	177	133	196	196	152	211	211	167	224
		C	230			230			230			230
		D	254	254	209	284	284	240	314	314	270	327
ALTURA MÍNIMA LOCAL		cm	270			270			270			288
POTENCIA TÉRMICA	Techno / G	kW	52			75			84			114
		kcal/h	44.720			64.500			72.240			98.000
	Techno / E	kW (400 V)	33,5			45,5			57			79,8
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	Techno / G	kW (400 V)	1,5			2,5			2,5			3
	Techno / E		35			48			59.5			82,8
PESO		kg	1.200			1.300			1.500			2.500
SUPERFICIE DE COCCIÓN		m^2	6,3 para 18 bandejas 46 x 76			8,6 para 18 bandejas 60 x 80			14,4 para 18 bandejas 80x100			21,6 para 36 bandejas 60x100

(*) Para la versión con quemador a la derecha, aumentar la anchura 30 cm. Para la versión eléctrica, aumentar la anchura 7 cm.





carros		4676	6080	80100	80120
DIMENSIONES BANDEJAS	cm	40 x 60	60 x 65	80 x 90	2x 60 x 80
		50 x 70	60 x 80	60 x 100	2x 60 x 90
		45 x 75	60 x 90	67 x 108	2x 60 x 100
		46 x 76 (18" x 30")	65 x 90	80 x 100	-
		46 x 80	-	46x76 (18"x30") (nr. 2 por estante)	-
		53 x 65	-	53 x 65 (nr. 2 por estante)	-
BANDEJAS	n°	10 - 13 - 15 - 18 - 20			
ESPACIO ENTRE LOS ESTANTES	cm	15,8 - 12,1 - 10,5 - 8,8 - 7,8			

- Alimentación eléctrica estándar: 230/400/415 V, 3 Fases, 50/60 Hz
- Alimentaciones: gasóleo, gas (metano o GLP), electricidad
- **Versión RSX** : extracción frontal a la izquierda del quemador / resistencias eléctricas
- **Versión RSX** : extracción lateral izquierda del quemador / resistencias eléctricas - separar el horno de la pared izquierda 50 cm para operaciones de mantenimiento
  extracción trasera del quemador / resistencias eléctricas - separar el horno de la pared izquierda 15 cm para operaciones de mantenimiento
- **Versión RDX** : extracción lateral derecha del quemador / resistencias eléctricas - separar el horno de la pared derecha 50 cm para operaciones de mantenimiento
  el quemador sobresale unos 30 cm del perímetro del horno



www.mondialforni.com



mondial forni
bakery projects

Mondial Forni S.p.A. - via dell'Elettronica, 1 - 37139 Verona - Italy
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8518210 mbox@mfb.it www.mondialforni.com

TENE_IT_03 (... - 10/2011)